

VULCAN
INSTALLATION
& OPERATION MANUAL

ELECTRIC RESTAURANT RANGES
MODELS EV12, EV24, EV36, & EV60 SERIES



For additional information on Vulcan-Hart or to locate an authorized parts
and service provider in your area, visit our website at www.vulcanhart.com

VULCAN-HART
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

P.O. BOX 696, LOUISVILLE, KY 40201-0696
TEL. (502) 778-2791

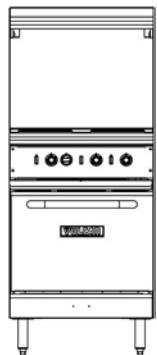
TABLE OF CONTENTS

ELECTRIC RESTAURANT RANGE MODELS	3
GENERAL	4
INSTALLATION	5
Unpacking.....	5
Location	6
Installation Codes and Standards	6
Assembly	6
Electrical Connections	8
Leveling	8
OPERATION	9
Controls	9
Before First Use	10
French Plates	10
Griddle	11
Broiler (Accessory)	12
Oven	12
Power Outage	13
Cleaning	13
MAINTENANCE	14
Service and Parts Information	14
NOTES	15
WIRING DIAGRAMS	16

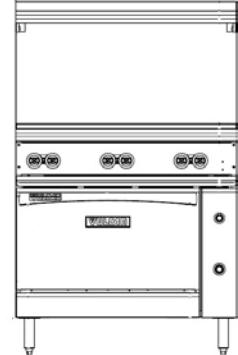
ELECTRIC RESTAURANT RANGE MODELS



EV12



EV24



EV36



EV60

Installation, Operation and Care of ELECTRIC RESTAURANT RANGES

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

GENERAL

The manufacturer suggests that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

Your Vulcan-Hart range is produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your range will result in many years of satisfactory performance.

Standard surface plates are solid French-type cast iron 9 1/2" (241 mm) diameter, 2000 W. elements.

One hot top section may be substituted for two solid French-type cast iron 9 1/2" (241 mm) diameter, 2000 W. elements.

INSTALLATION

UNPACKING

This range was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the range is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Remove all shipping wire, wood blocking, and accessories. Uncrate the high shelf, back guards and/or broiler.

Before installing, verify that the electrical service agrees with the specifications on the rating plate located behind the kick panel on the left side. If the supply and equipment requirements do not agree, contact your dealer or Vulcan-Hart immediately.

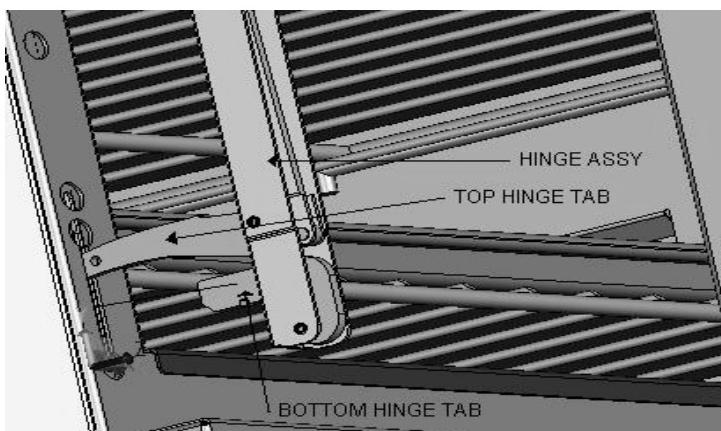
If it is required to remove the door and install it for access through a kitchen door, follow the instructions below.

Door removal

1. Open door.
2. Grasp door firmly at both sides.
3. Lift door upward and pull it out so bottom hinge tab disengages.
* This may be easier to accomplish one side at a time.
4. Close door almost shut and lower slightly to disengage top hinge tab.
5. Pull door outward.

Door installation

1. Grasp door firmly at both sides.
2. Starting with either LH or RH side top hinge tab, angle door and slide top hinge tab into opening between hinge stop roller and hinge stop pin.
3. Lift door up (compress door hinge as if opening the door) and position bottom tab downward about 30 degrees down from horizontal.
4. Push door inward, inserting downward angled bottom hinge tab into opening just above hinge stop pin.
* Bottom hinge tab must enter chassis at downward angle to engage.
5. Bottom hinge tab should engage on hinge stop pin.
6. Open door and pull door outward until bottom hinge tab locks on hinge stop pin.
7. Repeat above steps for opposite side.
8. Open and close door to make sure door hinges are locked in place and door operates smoothly.



LOCATION

The installation location must allow adequate clearance for servicing and proper operation. A minimum front clearance of 40" (1016 mm) is required. 0" sides and rear clearance from combustible and non-combustible construction is required except when hot top sections are incorporated. Ranges incorporating hot top sections require a 0" sides and rear clearance from non-combustible construction and 6" from combustible construction.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan range must be installed in accordance with state and local codes, or in the absence of local codes, with National Electrical Code ANSI/NFPA-70 (latest edition) available from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. In Canada refer to Canadian electrical code C22.1 Part 1 (latest edition).

ASSEMBLY

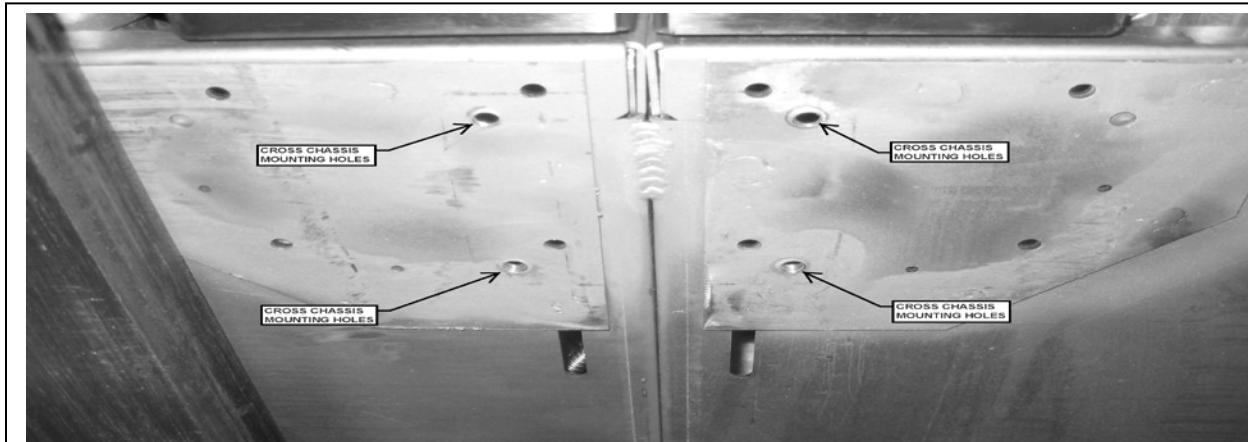
Leg/Caster Assembly

The range is shipped fully assembled, except for the legs. The range is provided with 6"(152 mm) adjustable stainless steel legs (hardware included), packaged in a box located inside of the oven. A set of 6"(152 mm) casters are available as an optional field installable accessory.

RANGE SERIES	LEGS TO INSTALL	CASTERS TO INSTALL
EV12	4	4
EV24	4	4
EV36	4	4
EV60	6	6

Installation of Legs/Casters:

1. Carefully tip or lift range to access bottom for leg installation.



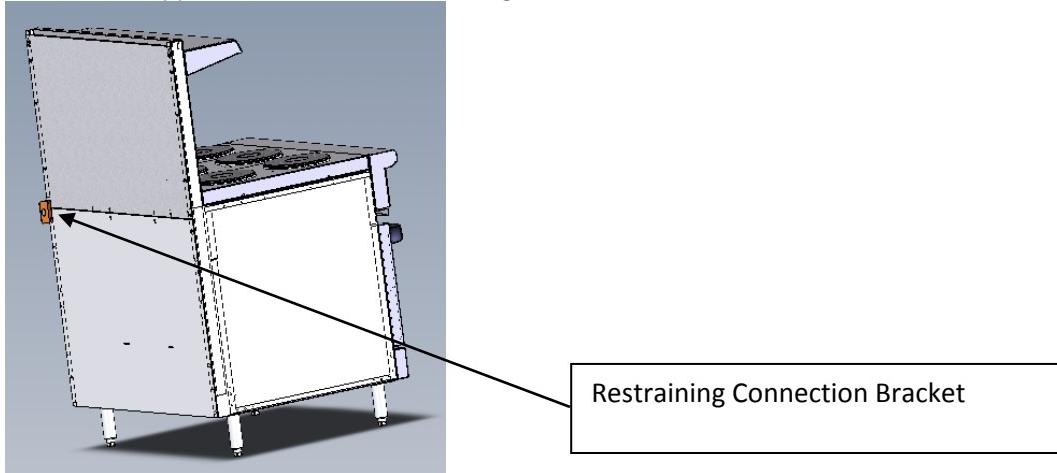
2. Align holes in leg/caster mounting plate with pre-drilled holes in bottom of range located in each of the four corners. Two additional legs/casters must be installed on the EV60. The additional legs/casters should be installed utilizing the pre-drilled holes shown in Figure 1.

3. Attach mounting plate to bottom of range using four $\frac{1}{4}$ - 20 x $\frac{5}{8}$ " self tapping screws (provided). If casters are being installed, the locking casters should be mounted on the front.
4. After all legs/casters have been installed, carefully return the range to its upright position.

(For additional leg information, see Leveling section of this manual).

A permanently connected appliance mounted on casters and intended to be secured to the building structure should adhere to the following:

- a. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on or transmitting stress to the electrical conduit;
- b. The location(s) where restraining means are to be attached to the appliance needs to be on the outside rear parts of the oven chassis frame of the Range (where the bottom rear heat shield is bolted to the Range). Use brackets provided as connection points as shown below.
- c. The appliance shall be installed using a flexible conduit.



If the range is installed on casters and is moved for any reason, it is recommended that the range be re-leveled front to back and side to side for even baking.

Model ESB Broiler

For installation of an ESB on a range, it is necessary to also replace the standard plate shelf with a reinforced shelf, also sold separately. Once obtained, mount the reinforced shelf according to the included instructions. The ESB then mounts to the shelf with hardware provided. The ESB will have an independent electrical hookup.

ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

WARNING: DISCONNECT ELECTRICAL POWER SUPPLY AND PLACE A TAG AT THE DISCONNECT SWITCH TO INDICATE THAT YOU ARE WORKING ON THE CIRCUIT.

Position the range in its final location. Bring conduit containing the proper supply wire to the range through the knockout located on the bottom of the range. Select the size and type of field wire in accordance with the National Electrical Code suitable for carrying the equipment's rated amps and voltage. Use field wires suitable for 75°C on units carrying more than 80 amps.

NOTE: If you have purchased an EV60 model, it will have two (2) electrical connections. The left and the right portions of the range are supplied with individual branch circuits, the connection points are found under each oven.

CAUTION: THE 60 INCH UNIT HAS MORE THAN ONE SOURCE OF ELECTRICAL SUPPLY. EACH SOURCE **MUST** BE CONNECTED IN ACCORDANCE WITH THE NATIONAL ELECTRIC CODE (LATEST EDITION) OR OTHER LOCAL CODES.

Connect supply leads to field terminal block and green grounding lead to the labeled ground lug. The supply wire should be anchored through the access hole with a bulkhead fitting.

Ranges ship wired for 3-phase service but may be changed to 1-phase, in the field. Refer to the wiring diagram and schematic decal attached to the range for necessary alterations.

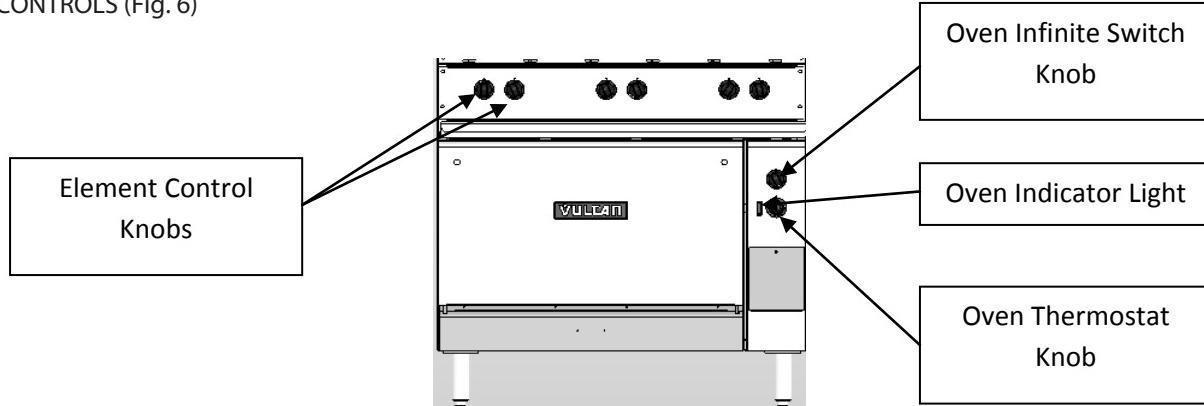
LEVELING

Place a carpenter's level on top of the range and level the range front-to-back and side-to-side by turning the adjustable feet.

OPERATION

WARNING: THE RANGE AND ITS PARTS ARE HOT. BE VERY CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE RANGE.

CONTROLS (Fig. 6)



Model EV36 Shown

Fig. 6

Element Controls —	Infinite load switches that control and maintain heat to the surface plates. The controls are arranged in pairs; the left knob controls the front plate and the right knob controls the rear plate. NOTE: On 480 volt units, French plates are controlled with a 3-heat switch (HIGH = 2000 watts, MED = 1000 watts, LOW = 500 watts).
Hot Top Switch —	(Not shown.) A thermostat (1-10) controls and maintains heat to the top section. Select desired heat level, (1 is minimum, 10 is maximum).
Griddle Thermostat —	(Not shown.) Regulates the amount of heat needed to maintain the set temperature. Each 12" (305 mm) section of the griddle has its own thermostat with a temperature range of 200°F (93°C) to 550°F (288°C).
Griddle Indicator Light —	(Not shown.) Will be lit until the selected temperature is reached or when it is being maintained.
Oven Thermostat —	Regulates the amount of heat needed to control and maintain oven temperature around the desired set temperature. The temperature range is from 200°F (93°C) to 550°F (288°C). Turn dial counterclockwise to increase temperature and clockwise to decrease temperature.
Infinite Switch for Oven — Top Heating Element	Provides control for top browning element. Adjust as needed for the amount of top heat required in order to brown product as desired. NOTE: Infinite switch not available on 480 volt units. This position on the panel will be filled with a panel plug.
Oven Indicator Light —	Will be lit until the selected temperature is reached or when it is being maintained.

BEFORE FIRST USE

Cleaning

Clean the range and all accessories with water and a mild detergent. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.

Griddle Seasoning

A new griddle surface must be seasoned to do a good cooking job. The metal surface of the griddle is porous. Food tends to get trapped in these pores and stick; therefore, it is important to "season" or "fill up" these pores with cooking oil before cooking. Seasoning gives the surface a slick, hard finish from which the food will release easily.

To season, heat griddle top section at a low setting. Pour one ounce of cooking oil per square foot of surface over the griddle top section. With an insulated cloth, spread the oil over the entire griddle surface to create a thin film. Wipe off any excess oil with an insulated cloth.

Repeat this procedure 2 to 3 times until the griddle has a slick surface.

FRENCH PLATES

French plates are most efficient when used with utensils having a maximum inside diameter of 10" (254) or a minimum inside diameter of 9" (229). Stock pots of 9, 12 and 16 qt. capacities are recommended for bulk cooking. (Fig. 7)

NOTE: It is important that the utensil used has a flat bottom that sits uniformly on the surface of the plate. Utensils with curved bottoms (either through design or warped from use) will have poor contact and therefore poor heat transfer. This will result in poor cooking performance.

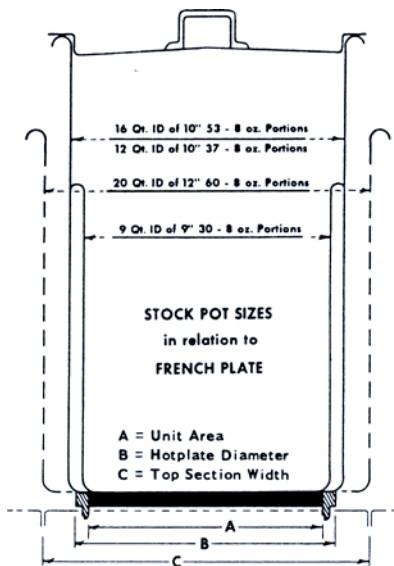


Fig. 7

The solid surface plates are rated for 2000 Watts and are controlled by an infinite heat switch. A solid surface plate will reach cooking temperature from room temperature in 5 to 7 minutes at a HI switch setting.

Each control knob is marked HI, MED, LO, MED-LO, and VERY-LO. The HI setting is full heat. Use the HI setting to start cooking quickly and to bring water to a boil.

Some DO'S and DO NOT'S of Surface Cooking

DO use utensils to fit the tops (9" to 10" [229 to 254 mm] inside diameter).

DO use flat-bottomed, straight-sided pots and pans.

DO use covers for stock pot work. Water will boil much sooner and much less heat is required for cooking in a covered container. Less water may be used, thereby retaining vitamins and minerals in the food.

DO turn off plates a few minutes before cooking is completed to use the heat stored in the plate.

DO NOT allow surface plates to idle unloaded at HI switch settings. The surface plates will reach very high temperatures, and this can cause the casting to warp or dome. Plates idled at a setting of MED-LO and turned to HI when loaded, will perform bulk cooking jobs just as rapidly, without damage to the plates.

GRIDDLE

See BEFORE FIRST USE in this manual for griddle seasoning procedure.

CAUTION: This griddle plate is steel, but the surface is relatively soft and can be scored or dented by the careless use of a spatula or scraper. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner edge of the spatula on the griddle surface.

Griddles are supplied with one 3400 watt heating element per 12" of griddle surface. Each heating element is individually controlled by a thermostat with a range of 200°F to 550°F (93°C to 288°C).

The griddle will preheat to 400°F (204°C) in approximately 10 minutes, or will come up to 400°F (204°C) from a 300°F (149°C) setting in 3 minutes. During breakfast, you may set one control at 300°F (149°C) for eggs and the other at 375°F (191°C) for pancakes, bacon, etc. During lunch, you might use the whole area at 350°F (177°C) for hamburgers, or set one side for hamburgers and the other at 400°F (204°C) for minute steaks and grilled cheese sandwiches.

Between serving periods, foods that take longer to cook, such as soup or stew, may be simmered in a large container set on the griddle surface. If no grilled items are to be served, pans of food may be kept hot on the griddle at a setting of 200°F to 250°F (93°C to 121°C).

BROILER (Accessory)

The high-shelf broiler is available on models 36" wide and larger except those models supplied with hot top sections. The broiler is equipped with 2 tubular 3000 W. heating elements independently controlled by two infinite heat switches. The switches are located on the switch panel at the right of the broiler. The top switch controls the element for the left half of the broiler, and the bottom switch controls the element for the right half of the broiler.

Each dial is marked HI, MED, LO, MED-LO, and VERY-LO. HI is used for quick searing of steaks. VERY-LO is best suited for warming, melting cheese on pie, etc. The intermediate positions provide flexibility for a variety of products, such as fish, liver, au gratins, etc. By setting the switch for one-half of the broiler at HI and the other from MED to VERY-LO, a variety of broiler foods can be properly handled.

The grid and drip shield can be used in 3 different positions. Most broiling should be done with the rack in the top or center position. The lower position may be used for browning deep casseroles.

The rack has a removable metal drip shield supported at the front of the grid. Grease drains from the drip shield into the bottom of the broiler and is collected in the removable grease collector under the left bottom of the broiler.

OVEN

CAUTION: Never cover the oven deck or rack with aluminum foil. The oven will not operate properly and the range may be damaged.

Model EV24 and EV36 ranges have a single oven; Model EV60 ranges have two separate ovens. Each oven is equipped with top and bottom heating elements. The top element has an infinite heat switch for browning. **THIS IS NOT A BROILER ELEMENT.**

The oven has an input of 5000 W., 3750 W. for the bottom element and 1250 W. for the top element.

Preheating

Thoroughly preheat the oven by setting the switch and the thermostat to the desired temperature. When the red light goes out, the oven is ready for use. For full loads and delicate baked products, it may be desirable to allow the oven to cycle (red light on and off) a second time before loading.

Baking

Most products can be baked with the top element infinite switch set between VERY LO and LO. Hard-to-brown products, such as corn bread or biscuits, may require a top switch setting of MED to HI. Start off by using a LO setting on top element and then increase only as needed.

Roasting

Place meat on a rack in an open pan with sides sufficiently high to retain the drippings. Roasting may be done on the oven rack or the deck. For best results, roast at the low temperatures of 200°F (93°C) to 325°F (163°C) recommended by the Department of Agriculture and the American Meat Institute. Most meats may be roasted with the infinite heat switch set at HI. If heavy browning on poultry is not desired, the switch should be set between MED-LO and VERY-LO.

The top oven element is not suitable for broiling.

POWER OUTAGE

If a power outage occurs, the range will automatically shut down. When power is restored, the range will automatically resume normal functions. If the range is left unattended during the power outage, turn all control knobs/switches OFF. When power is restored, turn desired control knobs/switches back ON. The unit will be preheated in 5 minutes and normal cooking operations can be resumed.

CLEANING

WARNING: DISCONNECT ELECTRICAL POWER SUPPLY BEFORE CLEANING.

Do not use Dawn dish detergent to clean the exterior or interior components of the range.

Do not use scouring powder. It is extremely difficult to remove completely. It can build up accumulations that will damage the range.

Clean all parts of the range and the oven with a soft cloth and warm water and detergent. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.

Griddle

Scrape the griddle with an approved scraper after each use. Daily, or more often if necessary, empty and wipe out the grease collector. Weekly, or more often if necessary, thoroughly clean the griddle surface. You may use a griddle screen or stone with a little grease, rubbing with the grain of the metal while it is still warm, or use water and detergent with a steel brush. The detergent must be thoroughly removed. After each thorough cleaning, the griddle must be reseasoned (see BEFORE FIRST USE in this manual).

Avoid build-up of caked grease under the drip edge and around the outside edges of the griddle.

If the griddle is to be shut down for an extended period, put a heavy coat of grease over the griddle plate.

Broiler

Empty grease collector as often as necessary. It is recommended that the grease collector be emptied whenever it is $\frac{3}{4}$ filled. Remove grease collector slowly and be careful of liquid wave action. After each day's use, empty and wash the grease collector and wash the grid and drip shield.

Clean the inside bottom, back and sides of the broiler compartment as often as necessary, with special care to clean the inside surface of the baffle across the front top of the broiler.

Oven

Clean oven and oven door daily, especially if fruit pies or tomato sauces were baked, meats roasted, and if there have been spillovers. Failure to clean spills may result in corrosion of metal components.

If the oven liners and decks are heavily soiled, ammonia or oven cleaner may be used to remove spillage of burned on sugar and grease.

After processing some foods at low temperatures, odors may linger in the oven. These odors may be cleared by setting the thermostat at 500°F (260°C) and allowing the oven to operate unloaded for 30 to 45 minutes.

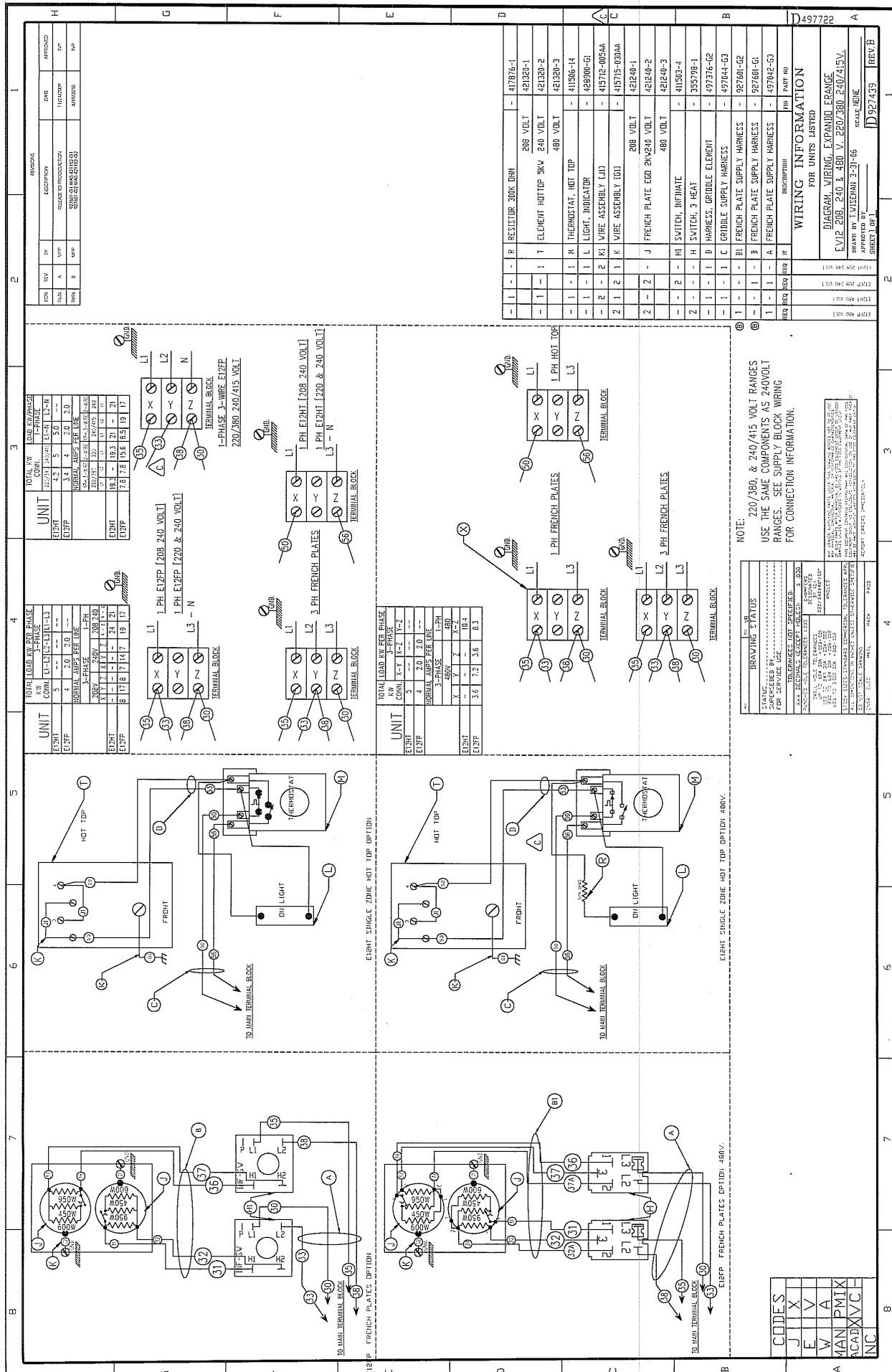
MAINTENANCE

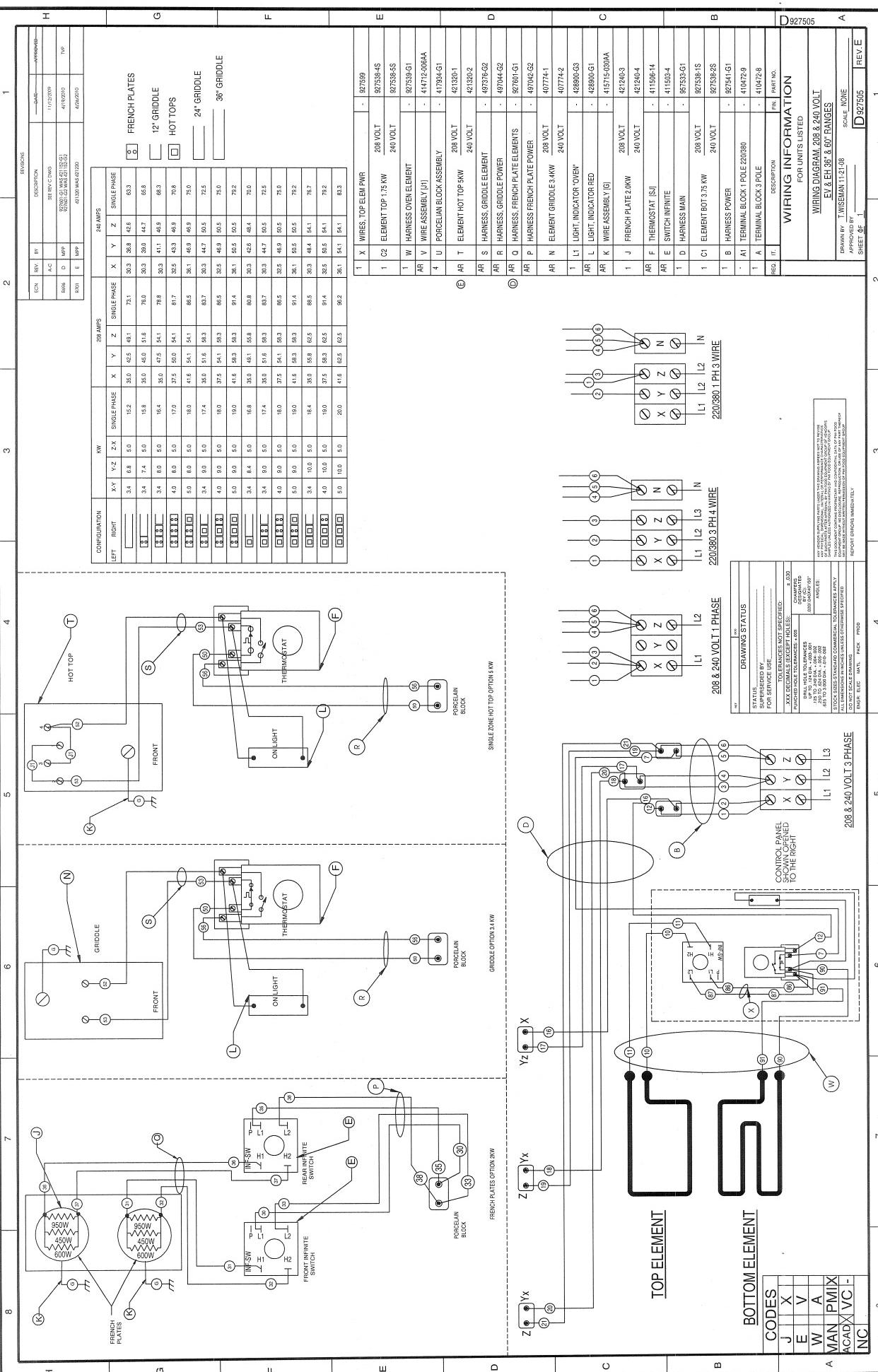
WARNING: THE RANGE AND ITS PARTS ARE HOT. BE VERY CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE RANGE.

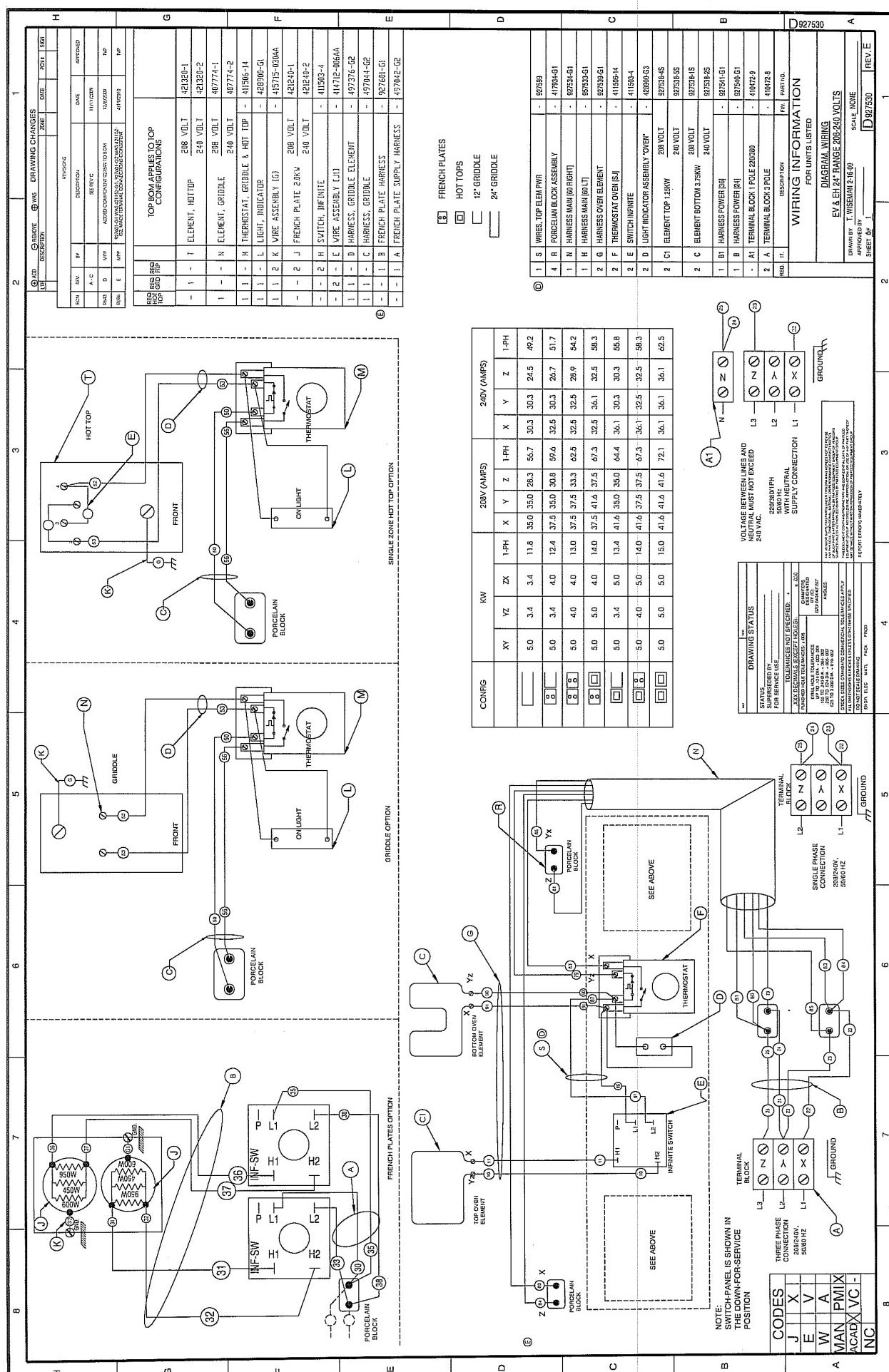
SERVICE AND PARTS INFORMATION

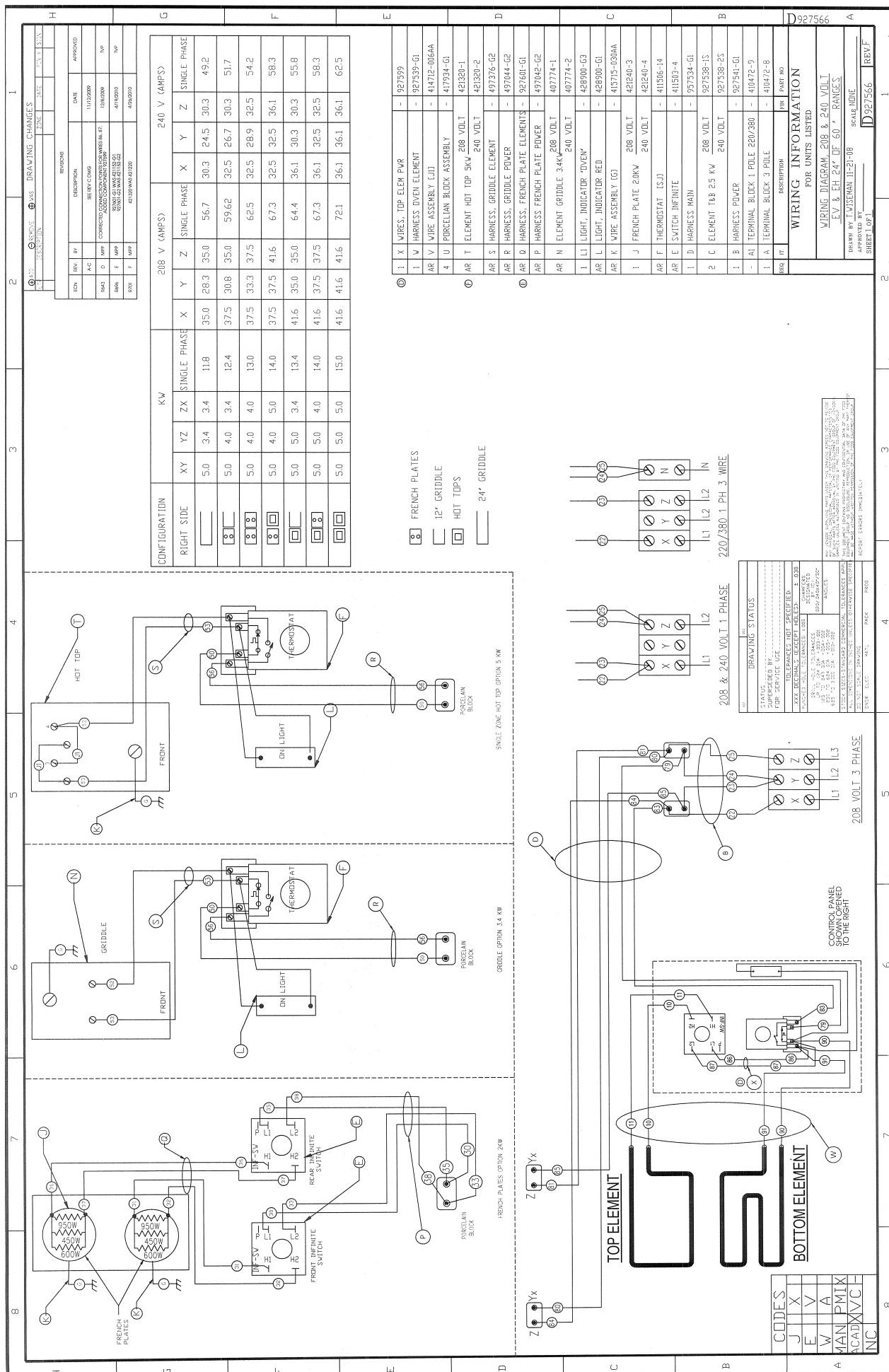
To obtain service and parts information concerning this range, contact the Vulcan-Hart Service Department in your area or Service Department at the address or phone number shown on the front cover of this manual.

NOTES









1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

300

301

302

303

304

305

306

307

308

309

310

311

312

313

314

315

316

317

318

319

320

321

322

323

324

325

326

327

328

329

330

331

332

333

334

335

336

337

338

339

340

341

342

343

344

345

346

347

348

349

350

351

352

353

354

355

356

357

358

359

360

361

362

363

364

365

366

367

368

369

370

371

372

373

374

375

376

377

378

379

380

381

382

383

384

385

386

387

388

389

390

391

392

393

394

395

396

397

398

399

400

401

402

403

404

405

406

407

408

409

410

411

412

413

414

415

416

417

418

419

420

421

422

423

424

425

426

427

428

429

430

431

432

433

434

435

436

437

438

439

440

441

442

443

444

445

446

447

448

449

450

451

452

453

454

455

456

457

458

459

460

461

462

463

464

465

466

467

468

469

470

471

472

473

474

475

476

477

478

479

480

481

482

483

484

485

486

487

488

489

490

491

492

493

494

495

496

497

498

499

500

501

502

503

504

505

506

507

508

509

510

511

512

513

514

515

516

517

518

519

520

521

522

523

524

525

526

527

528

529

530

531

532

533

534

535

536

537

538

539

540

541

542

543

544

545

546

547

548

549

550

551

552

553

554

555

556

557

558

559

560

561

562

563

564

565

566

567

568

569

570

571

572

573

574

575

576

577

578

579

580

581

582

583

584

585

586

587

588

589

590

591

592

593

594

595

596

597

598

599

600

601

602

603

604

605

606

607

608

609

610

611

612

613

614

615

616

617

618

619

620

621

622

623

624

625

626

627

628

629

630

631

632

633

634

635

636

637

638

639

640

641

642

643

644

645

646

647

648

649

650

651

652

653

654

655

656

657

658

659

660

661

662

663

664

665

666

667

668

669

670

671

672

673

674

675

676

677

678

679

680

681

682

683

684

685

686

687

688

689

690

691

692

693

694

695

696

697

698

699

700

701

702

703

704

705

706

707

708

709

710

711

712

713

714

715

716

717

718

719

720

721

722

723

724

725

726

727

728

729

730

731

732

733

734

735

736

737

738

739

740

741

742

743

744

745

746

747

748

749

750

751

752

753

754

755

756

757

758

759

760

761

762

763

764

765

766

767

768

769

770

771

772

773

774

775

776

777

778

779

780

781

782

783

784

785

786

787

788

789

790

791

792

793

794

795

796

797

798

799

800

801

802

803

804

805

806

807

808

809

810

811

812

813

814

815

816

817

818

819

820

821

822

823

824

825

826

827

828

829

830

831

832

833

834

835

836

837

838

839

840

841

842

843

844

845

846

847

848

849

850

851

852

853

854

855

856

857

858

859

860

861

862

863

864

865

866

867

868

869

870

871

872

873

874

875

876

877

878

879

880

881

882

883

884

885

886

887

888

889

890

891

892

893

894

895

896

897

898

899

900

901

902

903

904

905

906

907

908

909

910

911

912

913

914

915

916

917

918

919

920

921

922

923

924

925

926

927

928

929

930

931

932

933

934

935

936

937

938

939

940

941

942

943

944

945

946

947

948

949

950

951

952

953

954

955

956

957

958

959

960

961

962

963

964

965

966

967

968

969

970

971

972

973

974

975

976

977

978

979

980

981

982

983

984

985

986

987

988

989

990

991

992

993

994

995

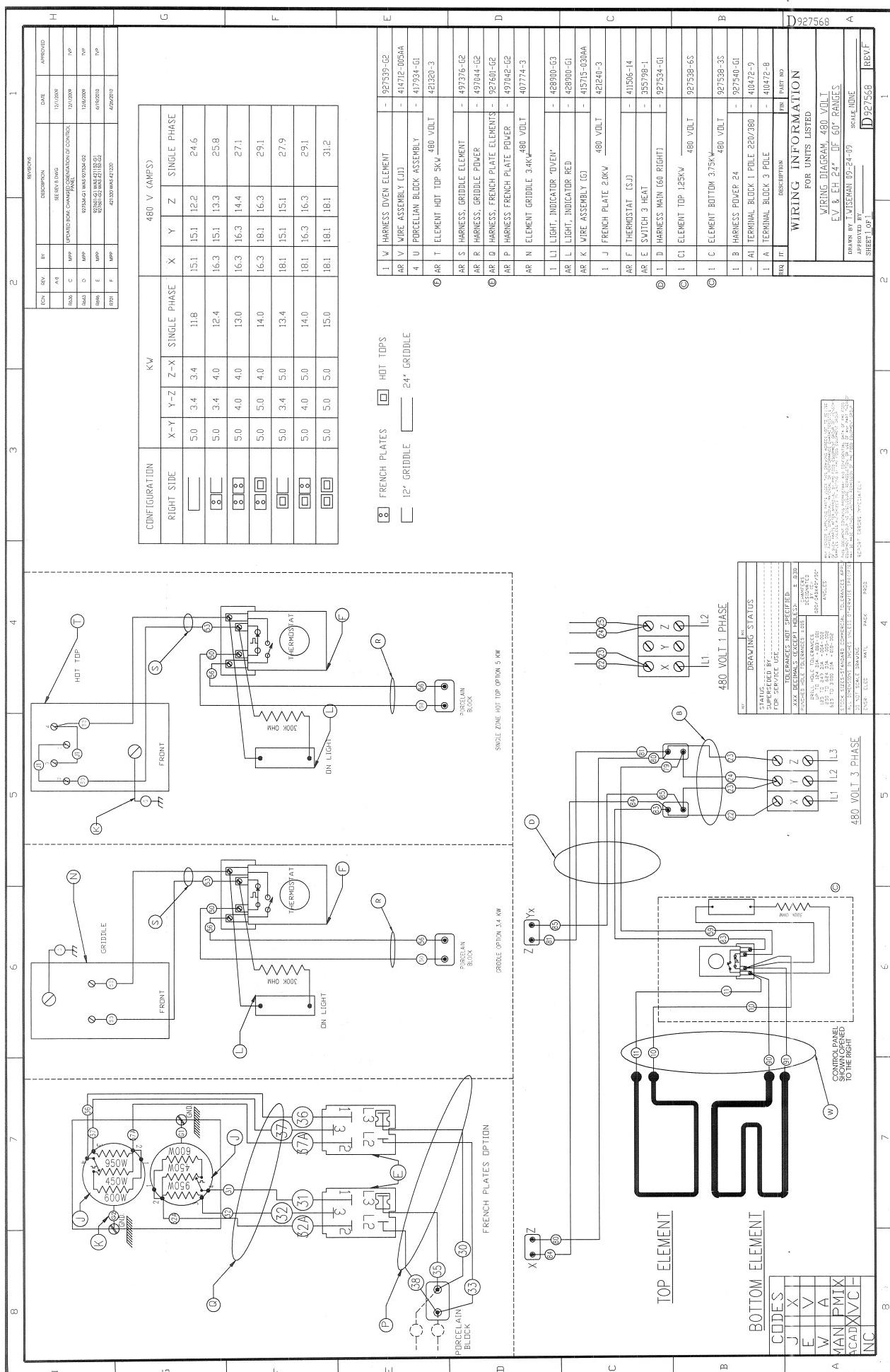
996

997

998

999

1000



de l'entretien de l'appareil ou pour obtenir des renseignements sur des pièces de rechange, communiquer avec le service de l'entretien Vulcan-Hart le plus près ou à l'adresse ou numéro de téléphone inscrits sur la page couverte de ce manuel.

AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTREME PRUDENCE lors de son utilisation, NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

ENTRETIEN

Nettoyer le four et la porte quotidiennement, particulièrement après la cuisson de tartes aux fruits, de sauces aux tomates et de viande ou après un débordement. Si on ne le fait pas, il peut en résulter de la corrosion dans les composants de métal. Si les parois et les soles du four sont très sales, enlever les débordements de sucre ou de graisse brûlées au moyen d'ammoniaque ou d'un nettoyant pour four.

L'odeur de certains aliments cuits à basse température peut s'imprégner dans le four. Pour éliminer ces odeurs, faire chauffer le four à vide à 260 °C (500 °F) de 30 à 45 minutes.

FOUR

Grilloir

Vidrer le trou de propriété aussi souvent que nécessaire. Il est recommandé de le vidrer dès qu'il est rempli aux trois quarts. L'enlever lentement en prenant soin de ne pas en renverser. Le vidrer et le nettoyer de même que la grille et le paré-écalaboussures après chaque utilisation.

Nettoyer le fond ainsi que les parois arrière et latérales de l'enclume aussi souvent que nécessaire en appuyant un soufflet de la face interne du déflecteur en face de la partie supérieure avant du grilloir.

Particulier à la face interne du déflecteur en face de la partie supérieure avant du grilloir.

Avant d'éteindre la plaque à frire pour une période prolongée, l'enduire d'une épaisse couche de graisse sur toute la surface.

Plaque à frire.

Éviter l'accumulation de graisse collée sous le bord de la cuvette d'égouttement et autour des bords extérieurs de la cuisson (voir la section AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION).

Quelques traces de détergent demeure sur la surface. Après avoir enlevé tout le détergent, appuyer à nouveau la surface au moyen d'une pierre pour plaque à frire et d'un peu de graisse. La frotter dans le sens du grain pendant qu'elle est encore chaude. On peut aussi la nettoyer à l'eau et au détergent à l'aide d'une brosse en acier. Toutefois, il est important d'essuyer le trou de propriété. Hebdomadairement, ou plus souvent au besoin, nettoyer à fond la surface de la plaque à frire au moyen d'une pierre pour nettoyer les composants extérieurs et intérieurs. Toutefois, il est encore nécessaire de nettoyer la plaque à frire à l'aide d'une spatule après chaque usage. Quotidiennement, ou plus souvent au besoin, vidrer et

Plaque à frire

Ne pas utiliser de produit de rinçage. Elle s'enlève très difficilement et peut s'accumuler, ce qui risque d'endommager l'appareil.

Nettoyer la cuisinière et le four au moyen d'eau chaude savonneuse et d'un chiffon doux. Bien rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon doux et propre.

AVERTISSEMENT : DEBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

NETTOYAGE

(Marché). L'appareil préchauffe pendant cinq minutes avant de poursuivre la cuisson.

Tous les interrupteurs et boutons de commandes à OFF (Arrêt). Des que le courant est rétabli, remettre ceux-ci à ON de cuisson après un préchauffage de cinq minutes. Si elle était sans surveillance pendant une minute de courant, mettre l'appareil hors tension.

En cas de panne de courant, la cuisinière s'éteint automatiquement. Des que le courant est rétabli, elle poursuit son cycle

Ne pas utiliser l'élément chauffant supérieur du four pour le grillage.

Rouissage: Mettre la viande dans un plat à roti et les bordes sont surmontées de cuissons de débordement. Déposer le plat sur la grille ou la sole. Pour obtenir de meilleurs résultats, le ministère de l'Agriculture des États-Unis et l'Institut américain de la viande recommandent de faire roti la viande à basse température, soit entre 93 et 160 °C (200 et 325 °F). Régler le commutateur à réglage continu à HI (ELEVÉ) pour la plupart des viandes. Dans le cas de la volaille, le régler entre MED-LO (Moyennement BAS) et VERY-LO (Très BAS) pour empêcher de trop griller.

Cuisson: On peut cuire la plupart des produits en régulant le communauter de l'élément chauffant supérieur entre VERY LO (TRES BAS) et LO (BAS). Il se peut que les aliments qui brûlissent difficilement, comme le pain de mais ou les biscuits, nécessitent un réglage MED (Moyen) ou HI (ELEVÉ). Commencez par utiliser le réglage LO (BAS) sur l'élément chauffant supérieur puis augmentez au besoin.

Precchauffage: Préchauffer le four avant de l'utiliser. Pour ce faire, régler le commutateur et le thermostat à la température désirée. Lorsque le voyant rouge s'éteint, le four est prêt pour la cuisson. Pour les charges pleines et les produits de boulangerie et pâtisseries délicats, il est préférable de laisser le voyant rouge s'allumer et s'éteindre une seconde fois avant de procéder au chargement du four.

Les cuisières EV24 et EV36 sont pourvues d'un seul tour tandis que les modèles EV60 sont pourvus de deux tours séparées. Chaque tour est munie d'éléments chauffants superieurs et inférieurs. Un commutateur à réglage continu raccorde à l'élément chauffant supérieur comme à la chaleur par le haut seulement. Ceci n'est pas un élément du GRILLIOR. La puissance totale du four est de 5 000 W, soit 1 250 W pour l'élément chauffant supérieur et 3 750 W pour l'élément chauffant inférieur.

ATTENTION : Ne jamais recourir à sole ou à grille de papier d'aluminium, ce qui risque d'entraîner l'incinération du four et d'endommager la cuisinière.

FOUR

Legrillot à tablette simplevee est offert pour les modèles de 914 mm (36 po) de largeur, sauf si ceux-ci sont pourvus de plaque à bouillir. Le griloir est équipé de deux éléments chauffants tubulaires de 3 000 W commandés par deux commutateurs à réglage continu distinctifs. Chacun-ci se trouve sur le panneau de commande à droite du griloir. Le commutateur du haut commande l'élément de la partie gauche du griloir alors que celui du bas commande l'élément de la partie droite. Chaque cardan de thermosstat porte les inscriptions Hi, MED, LO, MED-LO et VERY-LO (ELLEVÉ MOYEN, BAS, MOYENNEMENT BAS et TRÈS BAS). On utilise le réglage Hi (ELLEVÉ) pour faire saisir rapidement les bifecks alors que le réglage VERY-LO (TRÈS BAS) sert surtout à rechauffer les aliments, faire fondre du fromage sur les tartes et autres applications du genre. Les réglages intermédiaires conviennent à la cuisson d'une variété d'aliments comme le poisson, le foie, les plats au gratin et autres. En réglant la moitié de la surface de cuisson du griloir à Hi (ELLEVÉ) et l'autre de MED (MOYEN) à VERY-LO (TRÈS BAS), il est possible de cuire une grande variété d'aliments. Trois positions sont possibles pour la grille et le pare-éclaboussures. Pour le grillage de la plupart des aliments, il convient de mettre la grille à la position du centre ou du haut, alors que le grilage des casseroles profondes, il est préférable d'utiliser la position du bas. La grille est pourvue d'un pare-éclaboussure à l'avant qui sert à recueillir la graisse. Celui-ci s'égoutte ensuite au fond du griloir, puis dans le tiroir des éclaboussures à l'avant qui sert à recueillir la graisse.

GRILLIOR (Accessory)

Plaque à frire entre 93 à 121 °C (200 à 250 °F).
Une grande marmitte sur la plaque à frire. Si aucun aliment grillé n'est servi, garder les bacs d'aliments chauds sur la plaque les repas, faire mijoter les aliments qui demandent une cuisson plus longue comme les soupes et les ragouts dans

(350 °F) pour les hamburgers et l'autre côté à 204 °C (400 °F) pour les bifteks et les sandwichs au fromage fondant.
et l'autre à 191 °C (375 °F) pour les crêpes, le bacon et autres. Pour le repas du midi, régler la plaque entière à 177 °C (400 °F) en trois minutes. À l'heure du petit déjeuner par exemple, régler un thermostat à 149 °C (300 °F) pour les cuisi-
niers à frire atteint une température de 204 °C (400 °F) en 10 minutes environ ou passe de 149 à 204 °C (300 à

est commandé par un thermostat séparé grâce à 93 à 288 °C (200 à 550 °F).
Les plaques à frire sont munies d'un élément chauffant de 3 400 W pour une surface de 305 mm (12 po). Chaque élément

tourne à y trouver.
Ne pas y cogner les coins ou les rebords d'une spatule pour tenir de déloger les particules d'aliments qui
utilisent d'une spatule ou d'un grattoir d'une manière négligente. Prendre soin de ne pas la desserrer, l'égratigner ou
ATTENTION : Cette plaque à frire est en acier, mais sa surface est relativement tendre et peut rayurer ou brosser suite à

Se reporter à sa section AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION pour l'apprentissage de la plaque à frire.

PLAQUE À FRIRE

rapide sans toutefois endommager les plaques.
(MOYEN-ÉLEVÉ) puis HI (ÉLEVÉ) lorsque des marmites ou casseroles s'y trouvent assurant une cuisson tout aussi
risquement de provoquer le gauchissement ou le bombardement de la fonte. Les plaques chauffées à vide à l'intensité MED-LO
NE PAS laisser les plaques chauffer à vide à intensité élevée, car elles atteindront des températures très élevées qui
plaques.

ETIENDRE les plaques quelques minutes avant la fin de la cuisson de façon à utiliser la chaleur emmagasinée dans la

cuisson dans un récipient couvert une quantité modérée d'eau et d'énergie, de sorte que les aliments conservent leurs vitamines et minéraux.

UTILISER des couvercles sur les marmites. L'eau vient ainsi à ébullition beaucoup plus rapidement. De plus, la UTILISER des marmites et casseroles à fond plat et côtés droits.
UTILISER des marmites et casseroles à fond plat et côtés droits.

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DES PLAQUES DE SURFACE
UTILISER des marmites et casseroles de même dimension que les plaques (diamètre intérieur de 229 à 254 mm (9 à 10 po).

plus puissant. Utiliser ce réglage pour amorcer la cuisson rapidement ou amener l'eau à ébullition.
MOYEN, BAS, MOYENNEMENT BAS et TRÈS BAS respectivement). La marque ÉLEVÉ correspond au réglage le plus courant de commande de la température porte les inscriptions HI, MED, LO, MED-LO et VERY-LO (ÉLEVÉ,
Chaque bouton de commande de réglage continu. Elles requièrent de cinq à sept minutes pour atteindre la température de cuisson au

réglage ÉLEVÉ.
Les plaques circulaires plates fonctionnent à une puissance nominale de 2 000 W et sont commandées par un

Fig. 7



une plaque de cuisson.

NOTA : Il est recommandé d'utiliser une marmite ou casseroles à fonds courbes (que ce soit le design ou qu'elles soient gauchies par l'utilisation) au contact, pour un mauvais contact et, par le fait même, le transfert de chaleur ne se fera pas correctement. Ceci aura pour résultat une perte de performance de cuisson.

Pour maximiser l'efficacité des plaques circulaires, il est recommandé d'utiliser des marmites ou casseroles dont le diamètre intérieur est d'au moins 229 mm (9 po) et d'au plus 254 (10 po). On recommande l'utilisation de marmites de 8,4, 11,3 et 15,4 litres (9, 12 et 16 litres) pour la cuisson d'importantes quantités d'aliments (Fig. 7).

PLAQUES CIRCULAIRES

Reprendre la manœuvre à deux ou trois reprises, soit jusqu'à ce que la surface soit lisse et mince.

Surplus d'huile.

Pour l'apprêter, chauffer la plaque à feu moyen et y verser une once d'huile de cuisson par pied carré. Ajouter l'aide d'un chiffon isolé, étendre sur toute la surface de la plaque de manière à obtenir un mince film puis essuyer le surplus d'huile.

Il est nécessaire d'apprêter une plaque à feu moyen pour obtenir une bonne qualité de cuisson. Sa surface de métal est poreuse et les aliments ont tendance à s'incurver dans les pores et à y adhérer. Il est donc important d'apprêter la surface ou de « remplir » les pores d'huile de cuisson pour qu'elles deviennent lisses et durables, ce qui facilite l'enlèvement des aliments.

Apprêtement de la plaque à feu

Nettoyer la cuisinière et tous les accessoires au moyen d'eau et de détergent doux. Bien rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon propre et doux.

Nettoyage

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

NOTA : Ces commutateurs à régulateur de tension servent à régler et à maintenir la température des plaques de surface. Ces commutateurs fonctionnent par paires; celui de gauche commande la température de la plaque avant et celui de droite, la température de la plaque fond. NOTA : Pour les appareils de 480 V, les plaques circulaires sont commandées par un commutateur à 3 positions (ELIVE = 2 000 W, MOYENNEMENT ELIVE = 1 000 W, MOYENNEMENT BAS = 500 W).

(Non illustré) Thermostat (1-10) servant à régler la quantité de chaleur nécessaire pour le de la plaque à bouillir. Choisir le niveau de chaleur désiré, (il est le minimum et 10 le maximum).

(Non illustré) Dispositif servant à régler la quantité de chaleur nécessaire pour le maintien de la température de la plaque. Un thermostat gradué de 93 à 288 °C (200 à 525 °F) est fourni pour chaque section de 305 mm (12 po).

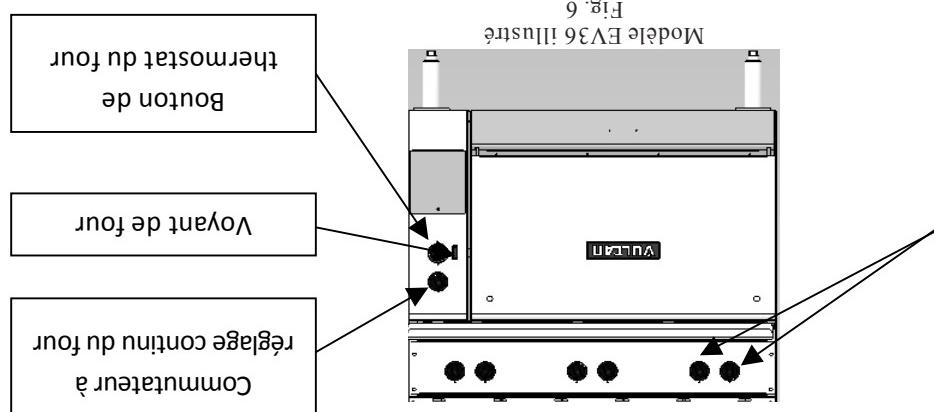
(Non illustré) Ce voyant démettre allume tant que la température désirée n'est pas atteinte ou maintenue.

Bouton servant à régler la quantité de chaleur requise pour le réglage de la température du four. Celui-ci est gradué de 93 à 288 °C (200 à 550 °F). Bouton augmenter la température, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour la réduire.

Dispositif servant à commander la cuisson par l'élément chauffant du haut pour brûler le produit. Régler au besoin selon la température désirée.

NOTA : Le commutateur à régulateur continu n'est pas disponible pour les appareils de 480 V. L'endroit où il est placé sur le panneau sera bouché par une tiche.

Orsdu'il est allumé, ce voyant indique que la température désirée est atteinte ou maintenue.



COMMANDS (Fig. 6)

AVERISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SON T CHAUDS. EXERCER UNE EXTREME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Déposer un niveau de menuiser sur le dessus de la cuisiñière et procéder à son nivelaçge d'avant vers l'arrière puis latéralement en tournant le pied réglable.

NIVEAUX

Le câblage est expédié pour un court triphasé, mais peut être changé pour un court monophasé sur place. Se référer au schéma de câblage et au décalque schématique attachés à la cuisiñière si des changements sont nécessaires.

Raccorder les fils d'alimentation à la plaque à bornes du champ inducteur ainsi que le fil de mise à la terre vert à la cossé de câble de mise à la terre étiquetée.

ATTENTION : L'APPAREIL DE 152 MM (60 PO) POSSÈDE PLUS D'UNE SOURCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE. CHAQUE SOURCE DOIT ÊTRE RACCORDEE CONFORMEMENT AU NATIONAL ELECTRIC CODE (DENIERE EDITION) OU AUX CODES LOCAUX.

NOTA : Si vous avez acheté un modèle EV60, il y aura deux (2) raccordements électriques. Les parties à gauche et à droite de la cuisiñière sont munies de circuits de dérivation individuels et on trouve les points de raccordement sous chaque four.

Placer la cuisiñière à l'emplacement prévu. Amener le conduit renfermant le fil d'alimentation approprié à la cuisiñière électrique et en fonction de la tension et l'intensité nominale de l'appareil. Choisir le calibre et le type de fil conforme au Code canadien de l'électricité et en fonction de la bas de l'appareil. Pour les appareils de plus de 80 A, utiliser des fils pouvant supporter des températures allant jusqu'à 75 °C (167 °F).

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET APPONER UN ÉTIQUETTE AU DISJONCTEUR POUR AVERTRIR QU'UN TECHNICIEN TRAVAILLE SUR LE CIRCUIT.

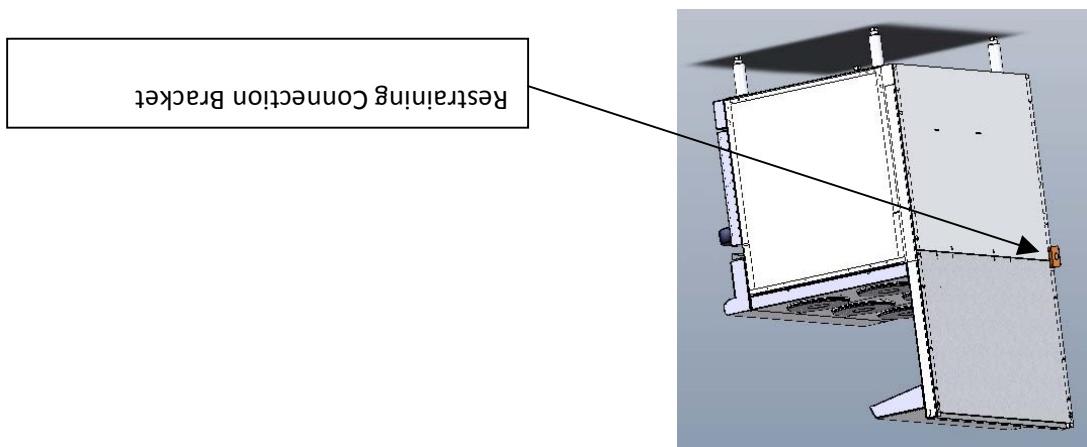
AVERTISSEMENT : LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET LA MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX NORMES CONCERNANTES DU CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ OU DE TOUT AUTRE CODE D'ÉLECTRICITÉ EN VIGUEUR.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Pour l'installation d'un grillotier modèle ESB sur une cuisinière, il est nécessaire de remplacer aussi la tablete standard par une tablette renforcée, aussi vendu séparément. Monter ensuite la tablette renforcée en suivant les instructions incluses. Le grillotier ESB se monte alors à la tablette à l'aide de la quincaillerie fournie. Il aura un racordement électrique indépendant.

Grillotier modèle ESB

Si la cuisinière est installée sur des roulettes et doit être déplacée pour une raison ou une autre, il est conseillé de la niveler à nouveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.



c. Utiliser un conduit flexible pour l'installation de cet appareil.

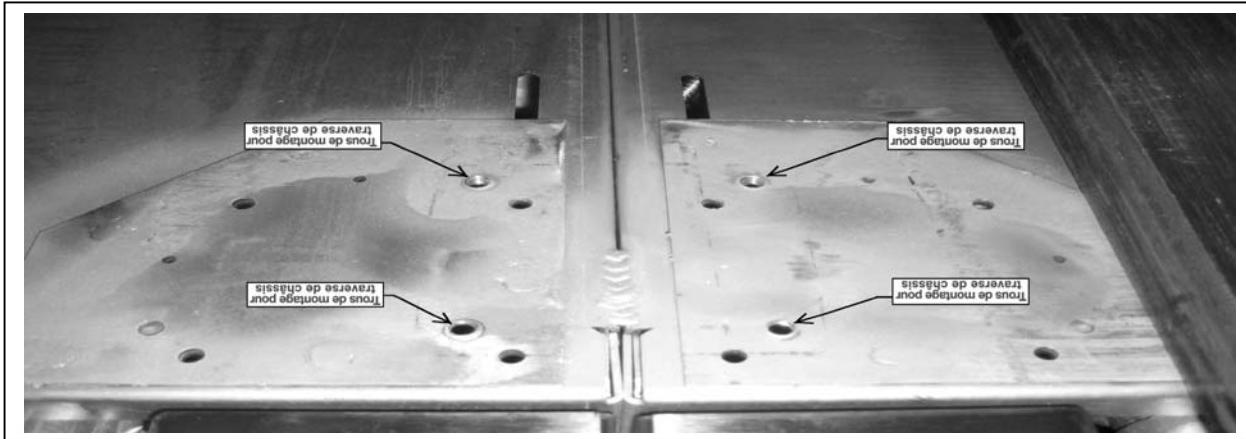
b. Les endroits où les dispositifs de retenue sont attachés à l'appareil doivent être situés à l'extérieur des pièces arrêtées du bâti du chassis du four de la cuisinière (la où le bas arrête de l'écran thermique est installé ci-dessous). Utiliser les supports inclus comme points de racordement tel qu'ilustré ci-dessous.

a. Prendre les moyens nécessaires pour limiter le mouvement de l'appareil sans avoir à dépendre de la conduite électrique ou d'en exiger un effort.

Un appareil monté sur roulettes qui est racordé en permanence et qui doit être fixé à la structure de l'édifice doit être conforme aux critères suivants :

4. Après avoir installé toutes les pattes et roulettes, remettre doucement la cuisinière debout. Pour des renseignements supplémentaires au sujet des pattes, se référer à la section Nivelage de ce manuel.

3. Attacher la plaque de montage au bas de la cuisinière en utilisant quatre vis à tôle 1/4 - 20 x 5/8 po (fourmis). Si des roulettes sont installées, les roulettes de blocage devraient être installées à l'avant.



2. Aligner les trous de la plaque de montage des pattes et roulettes avec les trous déjà perforés aux quatre coins dans le bas de la cuisinière. Deux pattes et roulettes additionnelles doivent être installées en utilisant les trous déjà perforés tels qu'ilustrés à la Figure 1.
1. Incliner doucement la cuisinière sur le côté.

Installation de pattes et roulettes

MODÈLES DE CUISINIÈRES	INSTALLATION DE PATTES	INSTALLATION DE ROULETTES	
EV60	6	6	
EV36	4	4	
EV24	4	4	
EV12	4	4	

La cuisinière est expédiée complètement assemblée excepté pour les pattes. Elle est prête de pattes réglables en inox de 152 mm (6 po) est un accessoire offert en option qui peut s'installer sur place.

Assemblyage des pattes et roulettes

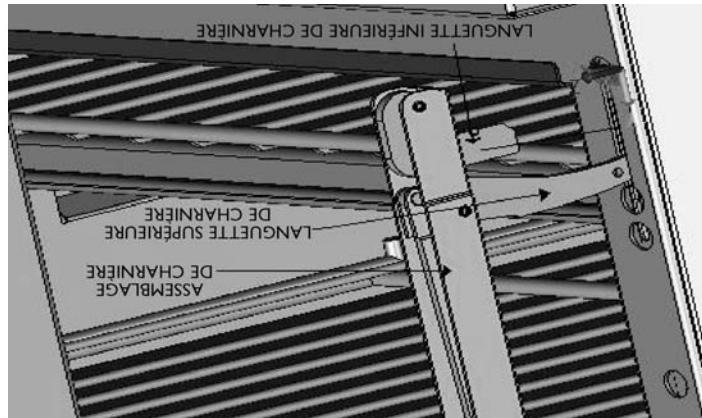
L'installation des cuisinières Vulcan doit se faire selon les codes locaux ou, en l'absence de tels codes, à la norme ANSI/NFPA-70 (demeière édition) du National Electrical Code dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la Canadian Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. Pour le Canada, se référer au Code canadien de l'électricité C22.1, Partie I (demeière édition).

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

Les cuisinières doivent se trouver dans un endroit suffisamment espace pour permettre leur entretien et fonctionnement de chaque côté et à l'arrière de toute construction combinable, mais différent un dégagement de 152 mm (6 po) de toute construction combinable.

Le dégagement de chaque côté et à l'arrière de toute construction combinable ne requiert aucun bouillir soit incorporées. Les cuisinières dont les sections de la plaque à bouillir sont incorporées ne requiert aucun dégagement de chaque côté et à l'arrière de toute construction combinable et incompatible si les sections de la plaque à appropries. Un dégagement minimal de 1 016 m (40 po) est requis devant l'appareil. Aucun dégagement n'est requis de chaque côté et à l'arrière de toute construction combinable et incompatible si les sections de la plaque à appropries. Les cuisinières doivent être installées pour permettre leur entretien et fonctionnement de toute construction combinable.

EMPLACEMENT



- fonctionne facilement.
8. Ouvrir et fermer la porte pour s'assurer que les charnières de la porte sont bien verrouillées en place et que la porte goupille d'arrêt de la charnière.
 7. Répéter les étapes ci-dessus pour le côté opposé.
 6. Ouvrir la porte à tirer la porte vers l'extérieur jusqu'à ce que la languette inférieure de la charnière se verrouille sur la languette inférieure de la charnière dévrait s'engager sur la goupille d'arrêt de la charnière.
 5. La languette de la charnière inférieure doit entrer dans le châssis à un angle descendant pour pouvoir s'engager.
 - *La languette de la charnière inférieure doit entrer dans le châssis à un angle descendant pour pouvoir s'engager.
 4. Ouvrir la porte vers l'intérieur, en insérant la languette inférieure de la charnière à un angle descendant dans languette inférieure vers le bas à un angle d'environ 30 degrés du plan horizontal.
 3. Soulever la porte vers le haut (compressoise la charnière de la porte comme si on ouvrait la porte) et positionner la charnière.
 2. En commençant soit du côté gauche ou du côté droit de la languette supérieure de la charnière, placer la porte à l'angle voulu et glisser la languette supérieure de la charnière dans l'ouverture entre le roueau d'arrêt et la goupille d'arrêt de la languette supérieure de la charnière.
 1. Agripper la porte fermement des deux côtés.
- INSTALLATION DE LA PORTE**
5. Tirer la porte vers l'extérieur.
 4. Fermer la porte presqu'au complet et l'abaisser lentement pour dégager la languette supérieure de la charnière.
 - *C'est plus facile de faire un côté à la fois.
 3. Soulever la porte vers le haut et la coulisser de façon à dégager la languette inférieure de la charnière.
 2. Agripper la porte fermement des deux côtés.
 1. Ouvrir la porte.
- ENLEVEMENT DE LA PORTE**
- 15 jours suivant la date de réception.
- Cette clause a été inscrite avant de quitter l'usine. En acceptant de livrer cette marchandise, le transporteur en assume l'entière responsabilité jusqu'à la livraison. Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les 15 jours suivant la date de réception.
- Enlever tous les câbles et blocs de bois servant à l'expédition ainsi que tous les accessoires. Déballer la tablette supérieure, les dossierets et le grilloir, s'il y a lieu.
- Avant de l'installer, s'assurer que l'alimentation électrique de l'imelineable correspond aux spécifications de la plaque signalétique se trouvant derrière le panneau inférieur du côté gauche. Si l'imelineable ne correspond pas, ne pas installer.
- L'appareil et communiquer sans tarder avec le détaillant ou la Compagnie Vulcan-Hart.

DEBALLAGE

INSTALLATION

Le fabricant recommande de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

Les appareils Vulcan-Hart sont fabriqués avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettent d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Les plaques de surface standard sont en fonte robuste de type circulaire de 241 mm (9 1/2 po) de diamètre pourvues d'éléments chauffants de 2 000 W.

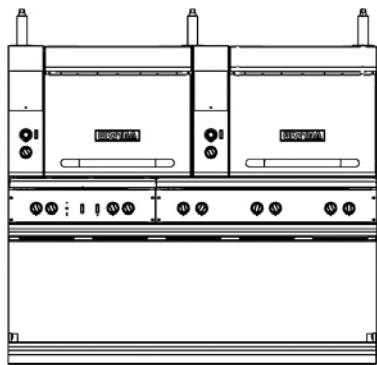
On peut substituer une plaque à bouillir à deux plaques en fonte robuste de type circulaire de 241 mm (9 1/2 po) de diamètre pourvues d'éléments chauffants de 2 000 W.

GENERALITES

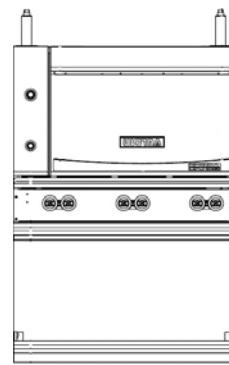
DOCUMENT A CONSERVER EN CAS DE BESOIN

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES POUR RESTAURANTS
Installation, fonctionnement et entretien

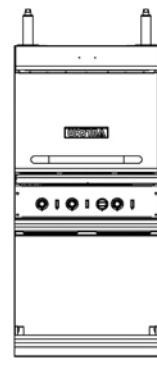
EV60



EV36



EV24



EV12



MODÈLES DE CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES POUR RESTAURANTS

MODÈLES DE CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES POUR RESTAURANTS	3
GENERALITÉS	4
INSTALLATION	5
Emplacement	6
Codes d'installation et Normes	6
Assemblyage	9
Raccordement électrique	8
Nivelage	8
FONCTIONNEMENT	6
Commandes	9
Avant une première utilisation	10
Plaques circulaires	10
Plaque à frire	11
Grilloir (accessoire)	12
Four	12
Panne de courant	13
Nettoyage	13
ENTRETIEN	14
Service de l'entretien et pièces de rechange	14
NOTES	15
SCHÉMAS DE CABLAGE	16

TABLE DES MATIÈRES

notre site Web au : www.vulcanhart.com
repecher le détaillant de pièces et de service autorisé le plus près, visiter
Pour de plus amples détails concernant la Compagnie Vulcan-Hart ou pour



MODÈLES EV12, EV24, EV36, ET EV60
CUISINES ÉLECTRIQUES POUR RESTAURANTS

MODÉ D'INSTALLATION
ET MODE D'EMPLOI

VULCAN